

Sweet stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **9.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **50 C**, Czas **300 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **300 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (36%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (4%)	74 %	500
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (20%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Notatki

- Warka z wód wysłodkowych po risie. Zatarte w 8l + wyladzanie kolejnymi 12l do uzyskania 14l brzezki.
26 cze 2022, 22:21